

Masa do ciast



Opis wskazówki

Porada: co zrobić kiedy masa nie chce wyjść

1. Jeśli masa się `zważy` - czyli gdy powstaną grudki bo dodaliśmy do masła za dużo na raz budyniu lub za dużo alkoholu to trzeba dodać łyżkę cukru pudru i miksować na najwyższych obrotach 2. Nadal masa jest zważona: należy masę lekko podgrzać - to na pewno pomoże tylko nie za długo 3. Śmietana kremówka po ubiciu nadal jest półpłynna na nie mamy już czasu iść do sklepu po nową - należy rozpuścić na każde 250ml śmietany łyżkę żelatyny w dwóch łyżkach wody i dodać do ubitej śmietany, odstawić na 10 min do lodówki i gotowe - mamy idealną masę 4. Gdy nie mamy czasu żeby budyni nam wystygnął i miksować go z zimnym masłem to najlepiej dodać to masło jeszcze do ciepłego budyniu i dobrze wymieszać a jak zacznie stygnąć można go od razu wylać na biszkopt 5. Jeśli masa nam nie wyszła i potrzebujemy szybko przełożyć czymś biszkopt idealnie nada się do tego masło orzechowe, nutella lub zwykły dżem